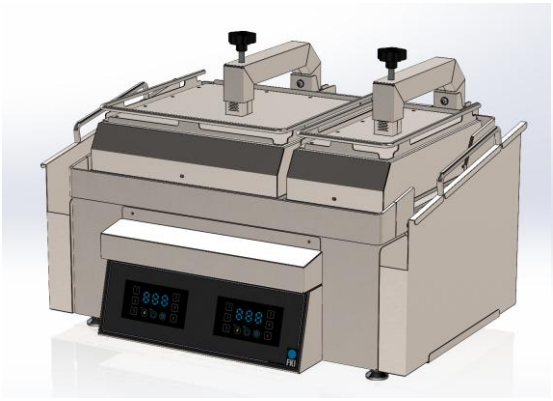
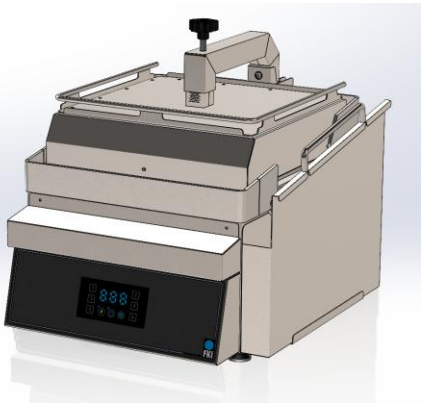
Brugervejledning

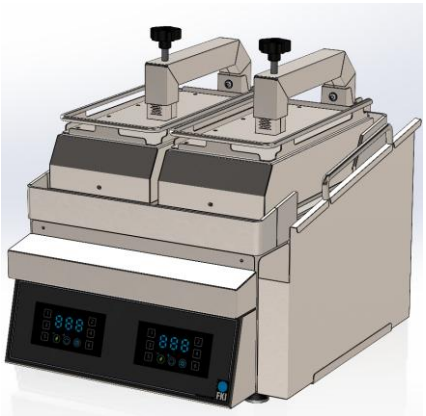
FKI Clamshell Grill

STD 9001/9002/9003

Type code: ACS-24







Version 4.0

FKI Fast Food Teknik a/s

Indhold

1 Indledning 4
1.1 Generelt 4
1.1.1 Produktbeskrivelse 4
1.1.2 Fabrikant 4
1.1.3 Maskinskilt 5
1.1.4 Tekniske specifikationer og forbrug 5
1.1.5 Modifikation 6
1.1.6 Dimensioner 6
2 Sikkerhed 7
2.1 Personligt sikkerhedsudstyr 7
2.2 Potentielle farer 7
2.3 Hvem må bruge maskinen 7
2.4 Transport/installation/fastgørelse 8
2.4.1 Transport 8
2.4.2 Installation 9
2.4.3 Fastgørelse 10
2.5 Drift 10
2.6 Rengøring/vedligehold 10
2.7 Servicering 11
2.8 Tilbehør 11
3 Betjening 12
3.1 Før ibrugtagning 12
3.2 Quick start vejledning 12
3.3 Opstart 13
3.4 Justering 13
3.5 Stegning 13
3.6 Placering af bøffer 13
4 Quick guide 14
4.1 Introduktion 14
4.2 Standby 14
4.3 Aktiv 15
4.4 Vælg program 15
4.5 Vælg Øko-tilstand 16

4.6 Øko-tilstand 16
4.7 Indstillinger 17
4.8 Toppande 17
4.9 Bundpande 18
4.10 Volumen 18
4.11 Varighed af buzzerlyd 19
4.12 Programmerne 19
4.13 Software version 20
4.14 Fabriksindstillinger 21
4.15 Fejlmeldinger 22
4.16 Reservedele 23
5 El-diagrammer 27
5.1 Komponent liste 27
5.2 El-diagram 28
6 Rengøring 31
6.1 Generelt 31
6.2 Rengøring under drift 31
6.3 Daglig rengøring 31
7 Service 32
8 Bortskaffelse 34
8.1 Emballagen 34
8.2 Maskinen efter ophørt brug 34
9 EU DECLARATION OF CONFORMITY 35

1 Indledning

Original betjeningsvejledning

Denne vejledning er FKI Fast Food Tekniks original vejledning til CLAMSHELL GRILL.

Formål med vejledning

Denne vejledning har til formål at sikre korrekt installation, brug, håndtering og vedligehold af CLAMSHELL GRILL.

 **Vigtigt! Læs vejledningen grundigt igennem før brug og gem til senere brug.**

Opbevaring af vejledning

Vejledningen skal opbevares så den altid er let tilgængelig for bruger og servicetekniker.

Kendskab til vejledning

Det er ejers (CLAMSHELL GRILL ejer) forpligtelse at sikre, at alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere CLAMSHELL GRILL, har læst vejledningen, som minimum de dele af den, der er relevante for deres arbejde.

Derudover har alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere CLAMSHELL GRILL, pligt til selv at søge informationer i vejledningen.

1.1 Generelt

1.1.1 Produktbeskrivelse

CLAMSHELL GRILL er en fuldautomatisk kontaktgrill til stegning af bøffer og andre fødevarer, med alarm og separat varmestyring af top og bundpande, det er en bordmodel. Den er forsynet med elektronisk styring til hver varmesektion, for let betjening og programmering. Med en CLAMSHELL GRILL sikrer man, at det er let at opnå en høj ensartet kvalitet ved stegning af sine produkter. Maskinen er forsynet med fedtbeholder i hver side på 9002 og i den ene side på 9001, 9003, således kan bortskaffelse af overskydende fedt fra stegning, ske sikkert og effektivt.

1.1.2 Fabrikant

FKI Fast Food Teknik a/s
Byghøjvej 5, Verninge
DK-5690 Tommerup
www.fki.dk

1.1.3 Maskinskilt

1.1.3.1 Type code: ACS-24



1.1.4 Tekniske specifikationer og forbrug

Forklaring af produktnavn CLAMSHELL GRILL:

Clamshell Grill = kontaktgrill med toppander, som kører ned så det tilberedte produkt bliver tilberedt på begge sider samtidig.
9001 = Model nummer
900(1) = størrelse og konfiguration af toppander

1.1.4.1 Mål og vægt

Mål og vægt på CLAMSHELL GRILL:

Dybde: 710 mm
Bredde: 570 mm
Højde i lukket stand: 530 mm
Højde i åben stand: 920 mm
Vægt: 96 kg.

1.1.4.2 Effekt

				Teoretisk forbrug pr. fase*		
Produkt	Spænding	For-sikring	Effekt	L1	L2	L3
Clamshell Grill STD 9001	400V 3N~	32A	9kW	18	11	10
	230V 3~	40A		32	20	17
Clamshell Grill STD 9002	400V 3N~	32A	14kW	18	20	18
	230V 3~	40A		32	35	32
Clamshell Grill STD 9003	400V 3N~	20A	10kW	10	16	15
	230V 3~	32A		18	28	27

**Forventelig lidt lavere ved måling.*

Produktet skal være tilsluttet egen gruppe.

1.1.4.3 Tilsigtet brug

CLAMSHELL GRILL må kun anvendes til stegning af fødevarer.

1.1.5 Modifikation

CLAMSHELL GRILL må på ingen måde modificeres eller serviceres af uautoriserede personer. Sker dette i fraskriver FKI Fast Food Teknik a/s sig ethvert ansvar.

1.1.6 Dimensioner

	Clamshell Grill STD 9001	Clamshell Grill STD 9002	Clamshell Grill STD 9003
Dimensioner B x D x H [mm]	400 x 630 x 480	600 x 630 x 480	400 x 630 x 480
Vægt	62 kg	85 kg	65 kg

2 Sikkerhed

Generelt

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference. Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes. FKI Fast Food Teknik a/s frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for uhensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

CLAMSHELL GRILL er en fuldautomatisk kontaktgrill som i udgangspunktet er beregnet til kontinuerlig stegning af bøffer, både af frosset og fersk kød. Maskinen kan også anvendes til andre fødevarer der egner sig til stegning. For fastlæggelse af optimal temperatur, tid og tykkelsesindstilling, anbefales altid en prøvestegning før opstart af serieproduktion. Bemærk at fødevarens beskaffenhed (tykkelse, temperatur, overflade mv.) indvirker på stegeresultatet. Den er forsynet med en lydgiver, som indikerer når et program er færdig og toppanden kører op. Maskinen må kun anvendes i tørt miljø og ved rumtemperatur mellem 0°C- 40°C.

2.1 Personligt sikkerhedsudstyr




Det anbefales at der under arbejde ved Clamshell Grill og ved tømning af fedtbeholderne bæres handsker og briller, da Clamshell Grillens overflader er varme og der kan være risiko for varmt fedt.

2.2 Potentielle farer



Clamshell Grillens overflader, specielt øvre- og nedre stegepande, men også kabinettet på øvre stegepande er meget varme og forsynet med dette advarselsskilt:



Pas derfor på ikke at berøre disse under betjening af Clamshell Grill.

Under drift er det kun knapper og betjeningsknapper på fronten, der må berøres. De fødevarer der steges på panden, lægges på og fjernes med et dertil beregnet redskab for at undgå kontakt med Clamshell Grillens varme flader.



Kontroller jævnligt at håndtag på fedtbeholderne er fastspændt, for en sikker håndtering af varm olie/fedt. Hvis et håndtag er løst, afmonteres skruerne, hvorpå der påføres en fødevare godkendt lim, for efterfølgende at blive fastspændt igen, eller kontakt servicetekniker.

2.3 Hvem må bruge maskinen



Dette apparat er ikke beregnet til brug af børn! Heller ikke personer med nedsat fysisk eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion om brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

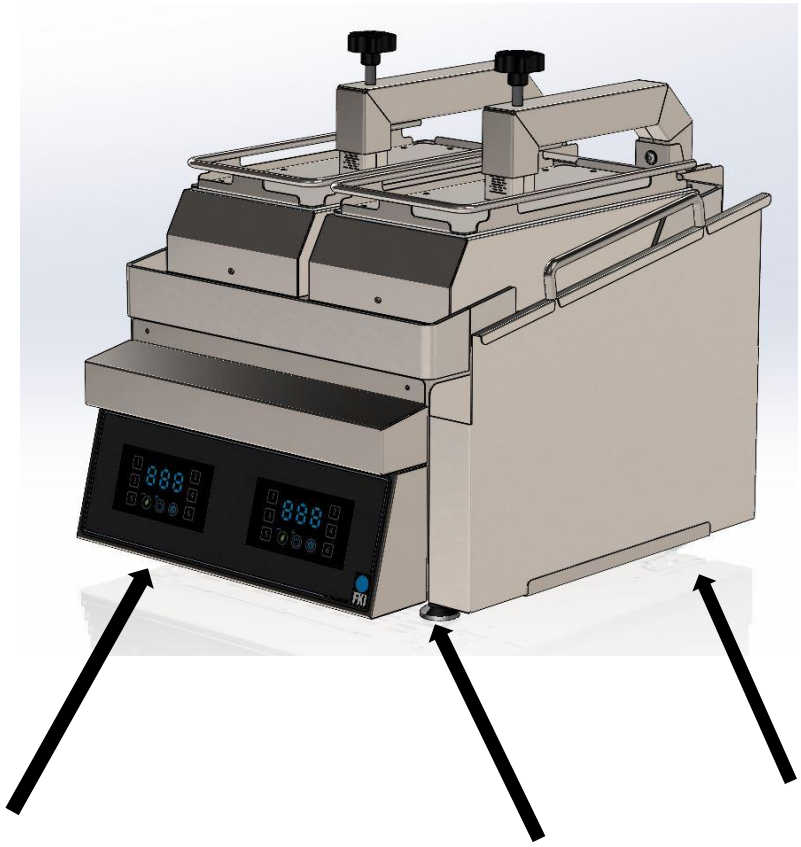
2.4 Transport/installation/fastgørelse

2.4.1 Transport

Clamshell Grill leveres fastgjort på en transportpalle, og bør kun transporteres på samme måde, hvis den flyttes. Under transport skal begge toppander være kørt ned, som på billede herunder.

Når maskinen skal løftes på plads, er der herunder vist løftepunkter på maskinen. Apparatet løftes ved punkterne under apparatet, hvor maskinfødder er monteret. Demontér altid fedtbeholderne før maskinen flyttes.

ADVARSEL: Der må ikke løftes i armene til toppanderne. Dette gælder både ved installation og under drift.





Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer
RISIKO for skader!
Brug beskyttelseshandsker og sikkerhedssko under udpakning og installation - snitfare.

2.4.2 Installation

Clamshell Grill opstilles på et bord eller lignende i passende arbejdshøjde (Vi anbefaler bordhøjde på 65 cm for at opnå arbejdshøjde på 90cm).
Bordet hvorpå Clamshell Grillen opstilles, skal være godkendt til maskinens vægt plus 25%, og skal ikke kunne vælte ved brug af maskinen. Clamshell Grill skal være understøttet på alle fire ben.
Betjening sker fra fronten af Clamshell Grill. Af hensyn til ventilation skal der være fri passage for luft under og bag ved maskinen. Clamshell Grill skal placeres under emhætte eller anden form for udsugning af stegeos. Vi fraråder at CLAMSHELL GRILL placeres ved siden af en friture.

Clamshell Grill leveres uden stik, og skal tilsluttes af autoriseret elinstallatør. Vigtigt at kablet ikke bukkes/klemmes sammen ved installation, så det får en radius under 52mm, når det er monteret.

Clamshell Grill skal tilsluttes af autoriseret elinstallatør, samt tilsluttes HFI relæ.

For korrekt tilslutning se billede:



ADVARSEL: Dette produkt skal have en ordentlig jordforbindelse, da det ellers kan forårsage elektrisk stød og alvorlig personskade.

Maskinen skal akklimatiseres før brug. Derfor bør den ikke startes før der er gået otte timer.

Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multipolet afbryder, der er anbragt før strømudtaget i henhold til gældende regler på området, og være frit tilgængelig. Apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

Eventuel udskiftning af elkablet skal foretages af en autoriseret tekniker, for at undgå fare for personskade - RISIKO for elektrisk stød. Der må kun anvendes kabler, der er olieresistente!

2.4.3 Fastgørelse



Maskinen behøver ikke at fastgøres, den er forsynet med justerbare ben for at sikre stabil og let opstilling.

2.5 Drift



Når toppanden lukker er der risiko for at få hånden i klemme. Man må derfor ikke holder hænderne inde over stegefladen når toppanderne kører ned!

Maskinen skal være under opsyn under brug og skal slukkes på dens hovedafbryder, hvis den forlades.



CLAMSHELL GRILL er kun beregnet til fremstilling af fødevarer. Der må ikke påføres væsker eller andre stoffer som har et brændpunkt på under 300°C.

2.6 Rengøring/vedligehold



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSES ADVARSEL:

Der må ikke bruges produkter som indeholder syre, da det kan skade overfladen på produktet.



Anvend aldrig damprenser/skumrensere - RISIKO for elektrisk stød.

2.7 Servicering



Maskinen skal altid være slukket og koblet fra strømkilden før opstart af reparation.



Ved demontering af bagpladen/afskærmning ved aktuator og servicering af de mekaniske dele, kan der være risiko for klemningsfare, pas på ved de bevægelige dele.

2.8 Tilbehør



Teflonfolie: Der må kun anvendes originalt teflonfolie fra FKI Fast Food Teknik a/s til CLAMSHELL GRILL, og folien må ikke anvendes på andre maskiner.

Teflonfolie varenummer:

01-10104 – lille toppande 9002/9003

01-10105 – stor toppande 9001/9002

01-10103 – bund 9001/9003

01-10102 – bund 9002

3 Betjening

3.1 Før ibrugtagning



Før opstart fjernes alt emballage og beskyttelsesplast fra Clamshell Grill og bortskaffes efter gældende regler (se afsnit 8.1). Læs grundigt afsnittet 2 om sikkerhed før Clamshell Grill tilsluttes.



Før opstart rengøres maskinen jævnfør afsnit 6.

3.2 Quick start vejledning

Før opstart læs afsnit 6.1 under rengøring. Hvis der ønskes at bruge teflonfolie monter dette før opstart. (se afsnit 2.8) For at opnå det bedste stegeresultat, anbefaler vi at der bruges teflon på toppanden, det vil også lette rengøringsarbejdet. Fedtbeholderne placeres på hver side af Clamshell Grill.

Maskinen må ikke køre uden opsyn.



Husk personligt sikkerhedsudstyr, se punkt 2.1

3.3 Opstart

Maskinen tændes på hovedafbryderen, som er placeret bag på maskinen.

3.4 Justering

Afstanden mellem overpande og underpande skal justeres så den passer til kødets tykkelse.

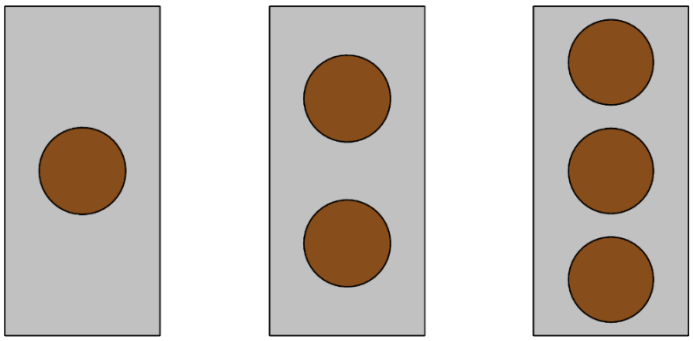
Afstanden justeres trinløst mellem 5 og 25 mm, ved at dreje på justeringsgrebet ovenpå bærearmen ved øverste pande.

3.5 Stegning

Ved stegning placeres kødet så vidt muligt midt under den øverste pande. Hvis der er mere end et kødstykke placeres det ”symmetrisk” omkring midten. Dette for at undgå at overpanden ”vipper” og dermed ikke får fuld kontakt til kødets overside.

3.6 Placering af bøffer

For optimal stegning af bøffer, anbefaler vi, at de placeres, som det ses på billederne. Hvis der anvendes et andet antal bøffer, skal de placeres symmetrisk ud fra midten af stegeområdet.



4 Quick guide

4.1 Introduktion

Denne quick guide, beskriver hvordan betjeningsinterfacet fungerer.

4.2 Standby



Figur 1, standby tilstand

Når maskinen er tændt på hovedafbryderen, er der mulighed for,

- at starte maskinen ved at trykke på , se afsnittet Aktiv.
- at indstille maskinen ved at trykke på , se afsnittet Indstillinger. (Knappen skal holdes ned i 6 sekunder for at tilgå programmering)

Så længe maskinen er i standby, er varmen slukket og panden oppe.

4.3 Aktiv

For at starte maskinen, skal der trykkes på ⏻ når maskinen er i standby, se evt. afsnittet Standby.



Figur 2, aktiv tilstand med visning af temperatur-setpunkt for bundpanden på 225°C.

Når maskinen er aktiv, vil maskinen varme og temperatur-setpunktet for bundpanden vil vises. Ønskes der kortvarig visning af den aktuelle temperatur på top og bundpande, kan der trykkes på ◯. Maskinen vil herefter vise en sekvens med de aktuelle temperaturer (”top,” ”top temperaturen,” ”bot,” ”bundtemperaturen”). Denne knap vil altid vise den aktuelle temperatur så længe maskinen er aktiv.

4.4 Vælg program

Når maskinen er aktiv, er det muligt at vælge imellem programmerne fra et til seks. Når et program er valgt, vil pande gå ned samtidig med at nedtællingen starter, se evt. Figur 3



Figur 3, program aktivt. Her ses antal sekunder tilbage i aktuelle valgte program.

For at afbryde et program før tid, kan der trykkes på et vilkårligt program imellem et og seks, hvorefter panden går op, og maskinen går tilbage til aktiv tilstand.

Det er muligt at sætte maskinen i standby imens et program er valgt ved at trykke på ⏻. Det vil medføre at panden går op, og varmen slukkes.

Er programmet indstillet til andet end nul sekunder, vil programmet tælle ned til nul. Herefter vil panden gå op, og en buzzer vil lyde jævnfør indstillingerne. Hvis programmet er indstillet til nul, vil programmet tælle op i stedet for, og det er vigtigt at være opmærksom på at maskinen ikke overvåger hvornår et produkt er færdigt. Dette er op til operatøren! Programmet afbrydes ved at trykke på en vilkårlig programtast fra et til seks.

4.5 Vælg Øko-tilstand

Når maskinen er aktiv, er det muligt at vælge imellem tre forskellige øko-tilstande. 100%, 75% eller 50% varme i forhold til temperatur-setpunkt. Dette gøres ved at trykke på indtil den ønskede tilstand fremgår, se evt. Figur 4.



Figur 4, aktivering af øko-tilstand med 75% i forhold til temperatur-setpunkt.

Så længe der trykkes gentagende gange på , vil tilstandsvælgeren skifte imellem 100%, 75% og 50%. Når der er ophør i trykkene, vil maskinen gå i øko-tilstand, se evt. Figur 5.

4.6 Øko-tilstand

Efter at der er valgt øko-tilstand, se evt. afsnittet Vælg Øko-tilstand, vil maskinen sænke temperaturen til det ønskede temperatur-setpunkt, med enten 100%, 75% eller 50%. Endvidere vil panden gå ned, for at mindske varmetabet.



Figur 5, indikation af at maskinen er i øko-tilstand.

Når maskinen er i øko-tilstand, er det muligt at afbryde tilstanden ved at trykke på , hvorefter maskinen går tilbage til aktiv tilstand. Det er også muligt at sætte maskinen i standby ved at trykke på . Det vil medføre at panden går op, og varmen slukkes.

4.7 Indstillinger

For at indstille maskinen, skal der trykkes på ,knappen holdes nede i 6 sekunder. Indstillinger kan tilgås fra "standby" tilstand.

Hver gang der trykkes på , vil det være muligt at ændre en ny indstilling. Sekvens af indstillingsmulighe-der er:

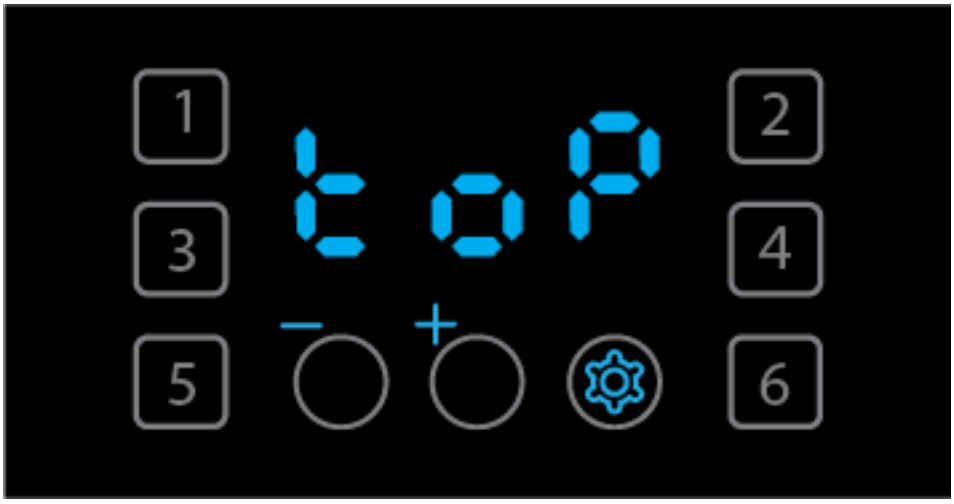
- "toP" – Temperaturen på toppanden.
- "bot" – Temperaturen på bundpanden.
- "Pro" – Varigheden af programmet
- "vol" – Volumen på buzzeren.
- "dur" – Varigheden af hvor længe buzzeren skal lyde efter endt program.
- "ver" – Software version
- "rSt" – Tilbage til fabriksindstillinger

For at afslutte tilstanden igen skal der trykkes på , indtil maskinen er tilbage i standby, det vil sige at der skal trykkes en sidste gang når "rSt" vises, hvorefter maskinen vil gå tilbage til standby-tilstand.

4.8 Toppande

For at se den aktuelle indstilling af toppanden, skal der trykkes på enten − eller +. Trykkes der mere end en gang, vil temperaturen ændres med fem grader. Når der trykkes på −, vil temperaturen ændres nedad, men den vil ændres opad ved at trykke på +. Det er muligt at indstille toppanden til et setpunkt imellem 50 og 250°C.

Tryk på , for at komme videre til den næste indstilling. Blinker tallene, er det fordi der er ændret på ind-stilling, og disse gemmes i maskinen. Hvis de ikke blinker, har maskinen ikke registret nogle ændringer.

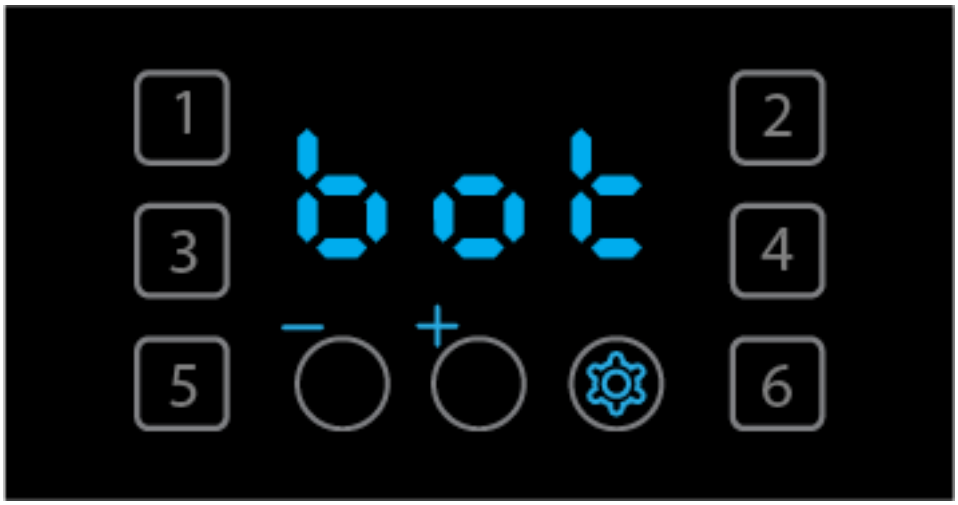


Figur 6, indstilling af toppande.

4.9 Bundpande

For at se den aktuelle indstilling af bundpanden, skal der trykkes på enten − eller +. Trykkes der mere end en gang, vil temperaturen ændres med fem grader. Når der trykkes på −, vil temperaturen ændres nedad, men den vil ændres opad ved at trykke på +. Det er muligt at indstille bundpanden til et setpunkt imellem 50 og 250°C.

Tryk på ⚙, for at komme videre til den næste indstilling. Blinker tallene, er det fordi der er ændret på indstilling, og disse gemmes i maskinen. Hvis de ikke blinker, har maskinen ikke registret nogle ændringer.

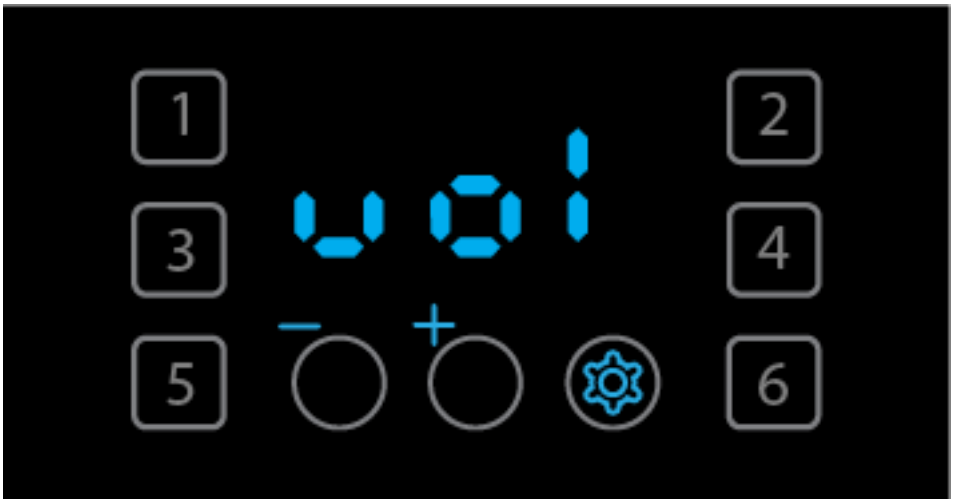


Figur 7, indstilling af bundpande.

4.10 Volumen

For at se den aktuelle indstilling af volumen, skal der trykkes på enten − eller +. Trykkes der mere end en gang, vil volumen ændres med 10 procent. Når der trykkes på −, vil volumen ændres nedad, men den vil ændres opad ved at trykke på +. Det er muligt at indstille volumen imellem 0% og 100%.

Tryk på ⚙, for at komme videre til den næste indstilling. Blinker tallene, er det fordi der er ændret på indstilling, og disse gemmes i maskinen. Hvis de ikke blinker, har maskinen ikke registret nogle ændringer.

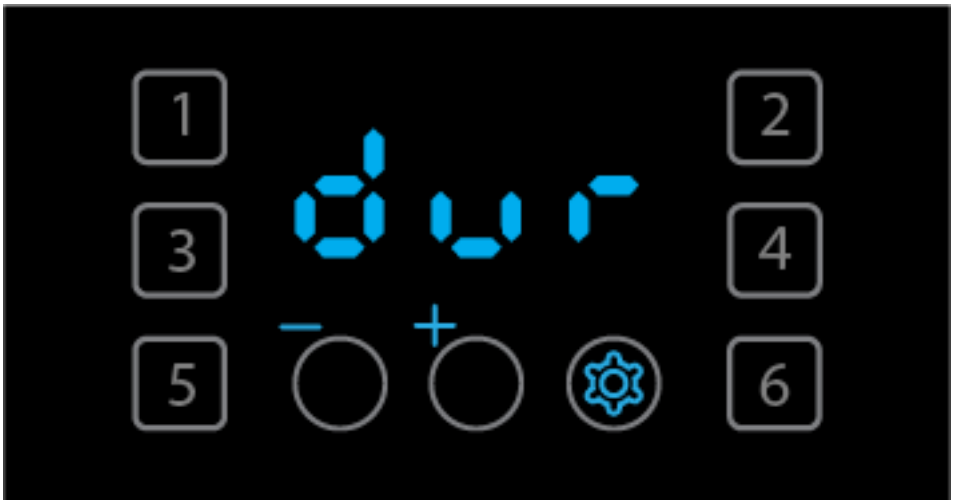


Figur 8, indstilling af volumen for buzzeren.

4.11 Varighed af buzzerlyd

For at se den aktuelle indstilling af varigheden for buzzerlyden, skal der trykkes på enten − eller +. Trykkes der mere end en gang, vil varigheden ændres med et sekund. Når der trykkes på −, vil varigheden ændres nedad, men den vil ændres opad ved at trykke på +. Det er muligt at indstille varigheden imellem 0 og 10 sekunder.

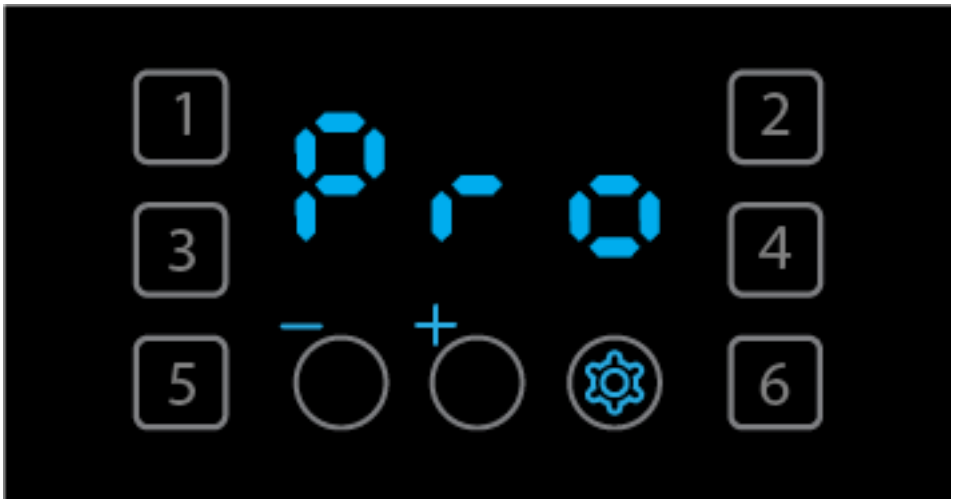
Tryk på ⚙, for at komme videre til den næste indstilling. Blinker tallene, er det fordi der er ændret på indstilling, og disse gemmes i maskinen. Hvis de ikke blinker, har maskinen ikke registret nogle ændringer.



Figur 9, indstilling af varigheden af buzzerlyd.

4.12 Programmerne

For at se den aktuelle indstilling for et givet program, skal der trykkes på det ønskede program, et til seks. Tiden vil herefter blive vist i antal sekunder, se evt. Figur 11.



Figur 10, startvisning for programindstillinger.

Når der trykkes på −, vil varigheden ændres nedad, men den vil ændres opad ved at trykke på +. Det er muligt at indstille varigheden imellem 0 og 700 sekunder. Varigheden springer med fem sekunder hver gang der trykkes enten opad eller nedad.

Ændringerne træder først i kraft når indstillingen ønskes gemt i et program. Dette opnås ved at holde den pågældende programknap nede i to sekunder, hvorefter tallene vil blinke.

Det er således muligt at kopier en programtid fra en programknap til en anden, ved at trykke på en programknap og derefter holde en anden programknap nede i to sekunder for at gemme den et nyt sted. Dette vil ikke have en praktisk anvendelse, men det kan gøre arbejdet lettere hvis der f.eks. ønskes et program på 160 sekunder på den ene knap, og to andre programmer på hhv. 150 og 170 sekunder. Ved at fremkalde programmet 160 sekunder skal der kun trykkes to gange på −, for at program ændre til 150 sekunder. Det samme gør sig gældende for 170, dog med brug af +.

Indstilles et program til nul sekunder, vil programmet i stedet tælle op i aktiv tilstand. Dette kan være anvendeligt, hvis nye produkter skal indkøres på maskinen, og den optimale tid er ukendt. Den kan også anvendes hvis der bliver tilberedt produkter som ikke altid passer ind i de normale programmer.

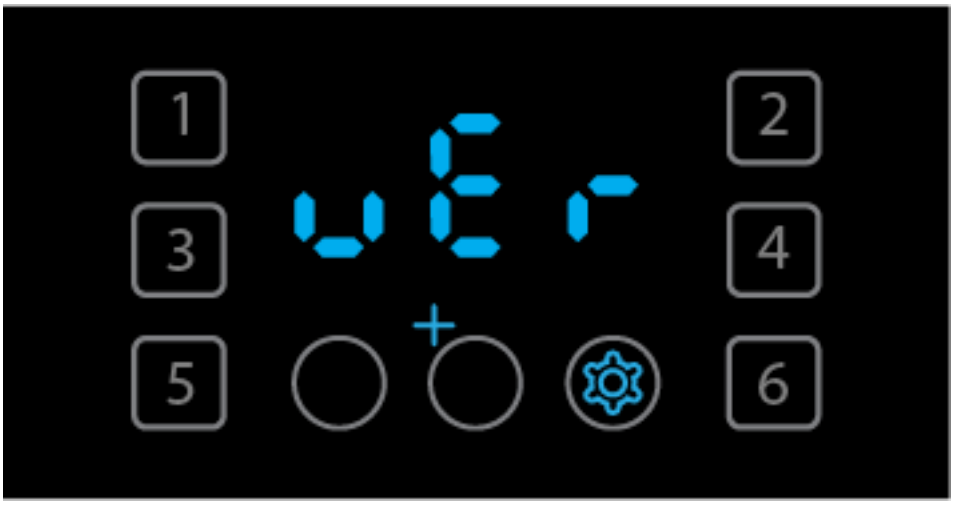


Figur 11, aktuelle indstilling i sekunder.

Tryk på ⚙, for at komme videre til den næste indstilling.

4.13 Software version

Denne indstillingsmulighed er kun til udlæsning af software version i forbindelse med evt. service. Ved at trykke på +, vil softwareversionen fremgå. Det er en sekvens på tre tal, som kan noteres ned og gives til en evt. tekniker på opfordring. Tallene vil blive gentaget, hvis der trykkes mere end tre gange.

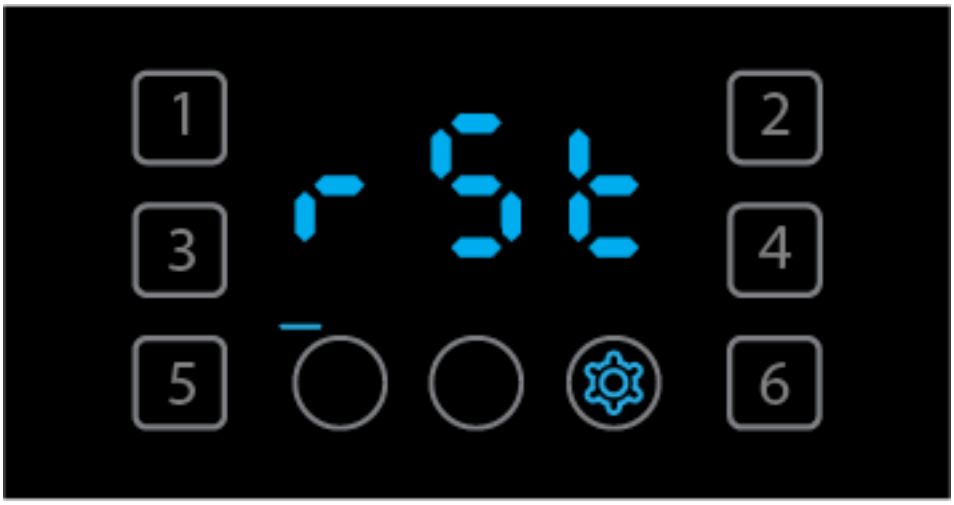


Figur 12, udlæsning af softwareversion.

Tryk på , for at komme videre til den næste indstilling.

4.14 Fabriksindstillinger

For at gendanne fabriksindstillinger skal der ved indstillingen ”rSt” trykkes på i 6 sekunder. Herefter vil maskinen have nulstillet alle indstillinger. Maskinen er indstillet fra fabrikken med en temperatur på 225°C på top og bundpande. Programmernes tidsindstillinger er indstillet til 160 sekunder.



Figur 13, gendannelse af fabriksindstillinger.

Tryk på , for at afslutte indstillings-tilstanden og returnere til standby-tilstand.

4.15 Fejlmeldinger

Fejlkodeskema

FEJLKODE	FEJL	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
E00	Udefineret fejl	Ukendt	Kontakt service.
E12	Temperatursensorfejl på top-pande	Måleværdierne er for lave i forhold til forventet niveau.	Omgivelserne er enten for kolde eller sensoren er kort-sluttet. I sidste tilfælde skal service kontaktes
E13	Temperatursensorfejl på bundpande	Måleværdierne er for lave i forhold til forventet niveau.	Omgivelserne er enten for kolde eller sensoren er kort-sluttet. I sidste tilfælde skal service kontaktes
E14	Temperatursensorfejl på top-pande	Måleværdierne er for høje i forhold til forventet niveau.	Sensor er ikke tilsluttet eller er defekt. Kontakt service.
E15	Temperatursensorfejl på bundpande	Måleværdierne er for høje i forhold til forventet niveau.	Sensor er ikke tilsluttet eller er defekt. Kontakt service.
E40	Kalibreringsfejl	Kalibreringsrutinen til tem-peraturmålinger er ikke gen-nemført som forventet.	Forsøg at genstarte maski-nen. Forsætter problemet, kontakt da service.
E88	Pande overophedet	Solid State Relæ er muligvis kortsluttet.	Kontakt service.